

# Carne molida y macaroni (con aderezo mexicano)

Meal Components: Vegetable - Red / Orange, Grains, Meat / Meat Alternate

Main Dishes, D-22

Ingredients	50 Porciones		100 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Agua		3 gl		6 gl	1. Caliente el agua hasta hervir. Agregue la sal.
Sal	2 oz	3 Cda	4 oz	1/4 cup 2 Cdas	
Pasta integral macaroni (coditos)	2 lb 10 oz	2 cuarto gl 1 1/4 taza	5 lb 4 oz	1 gl 2 1/2 tzas	2. Lentamente agregue los coditos. Revuelva constantemente, hasta que el agua esté hiviendo nuevamente. Cocine por unos 8 minutos o hasta que la pasta esté suave, revuelva ocasionalmente. NO LO COCINE DEMASIADO. Escorra bien. Apártelo para el paso 4.
Carne de res cruda (no más de 15% de grasa)	8 lb 8 oz		17 lb		
* Cebollas frescas, cortadas	14 oz	2 1/3 taza	1 lb 12 oz	1 cuarto gl 2/3 tza	3. Cocine la carne de res hasta que esté de color marrón. Escorra. Continúe inmediatamente. Agregue cebollas y cocine por 5 minutos.
O	O	O	O	O	

Pasta de tomate, de bajo sodio, enlatado	1 lb 12 oz	3 taza 2 Cda (1/4 # 10 lata)	3 lb 8 oz	1 cuarto gl 2 1/4 tza (1/2 lata # 10)	4. Agregue la pasta de tomate, tomates, caldo o agua, pimienta, ajo granulado, condimentos y los macaronis (coditos). Cocine sobre fuego medio, destapado, hasta que esté completamente caliente, de 5 a 10 minutos.
Tomates cortados enlatados, de bajo sodio, con jugo	3 lb 3 oz	1 cuarto gl 2 1/4 taza ( 1/2 # 10 lata)	6 lb 6 oz	3 cuarto gl 1/2 tza (1 lata # 10)	
Caldo de carne, sin MSG o agua		1 cuarto gl 2 taza		3 cuarto gl	
Pimienta negra o blanca molida		1 1/2 cdta			
Ajo granulado		1 Cda		2 Cdas	
Chile en polvo		2 Cda		1/4 taza	
Comino molido		1 Cda 1 1/2 cdta		3 Cdas	
Paprika (pimentón)		1 1/2 cdta		1 Cda	
Polvo de cebolla		1 1/2 cdta		1 Cda	5. Vierta en la bandeja para mesa de vapor (12" x 20" x 2 1/2") Para 50 porciones, use 2 bandejas. Para 100 porciones use 4 bandejas.
Queso cheddar reducido en	14 oz	3 1/2 tza	1 lb 12 oz	1 cuarto gl 3 tzas	6. Espolvoree 7 oz (1 3/4 tazas) de queso rallado

7. CCP: Para servir caliente, mantenga a 135° o más caliente. Distribuya porciones con cuchara servidora No 10 (3/4 taza) por porción.

## Notas

Vea la Guía de Mercado

† Mezcla de Condimento Mexicano (Vea G-01<sup>a</sup>, Salsa, Salsa de Carne y Condimentos Mixtos) pueden usarse para reemplazar estos ingredientes. Para 50 porciones, use 1/4 tza 1 1/2 cda de Mezcla de Condimento Mexicano. Para 100 porciones, use 1/2 tza 1 Cda de Mezcla de Condimento Mexicano.

Variación

A. Carne de res molida y macaroni (con aderezo italiano)

50 porciones: Siga los pasos 1-3. En el paso 4 omita condimentos (chile en polvo, comino molido, paprika y polvo de cebolla). Use ½ taza 2 cucharadas de Mezcla de Aderezo Italiano (vea G-01, salsa, salsas de carne y condimentos mixtos) o 3 Cdas 2 cdtas de albahaca disecada, 2 Cdas 2 cdtas de orégano disecado, 2 Cdas 2 cdtas de mejorana disecada y 1 ½ cda de tomillo disecado. Continúe con los pasos 5-7.

100 porciones: Siga los pasos 1-3. En el paso 4 omita condimentos (polvo de chile, comino molido, paprika y polvo de cebolla). Use 1 1/4 tazas de Mezcla de Aderezo Italiano (vea G-01, salsa, salsas de carne y condimentos mixtos) o ¼ taza 3 Cdas de albahaca disecada, ¼ taza 3 Cdas de orégano disecado, ¼ taza 1 Cda de mejorana disecada y 1 cda de tomillo disecado. Continúe con los pasos 5-7.

Un nuevo análisis de nutrientes está por venir. Editado en julio 2014. La estandarización está en curso.

Marketing Guide		
Food as Purchased for	50 Porciones	50 Porciones
Cebollas Maduras	1 lb	2 lb

Serving	Yield	Volume
<p><math>\frac{3}{4}</math> taza (2 cucharas servidora No. 10) provee el equivalente a 2 oz de carne, <math>\frac{1}{4}</math> taza de vegetales rojos/naranjas, <math>\frac{1}{8}</math> taza otro vegetal y el equivalente a <math>\frac{3}{4}</math> oz de granos.</p>	<p><b>50 Porciones:</b> alrededor de 21 lb 8 oz</p> <p><b>100 Porciones:</b> alrededor de 2 galones 2 cuartos gl</p>	<p><b>50 Porciones:</b> alrededor de 43 lb</p> <p><b>100 Porciones:</b> alrededor de 5 galones</p>